



GASTROAARGAU

Verband für Hotellerie und Restauration



GASTROAARGAU
informiert seine Mitglieder

News-Blatt

Nummer 24 / November 2017

Geschäftsstelle GastroAargau
Bildungszentrum

Suhrenmattstrasse 48
5035 Unterentfelden

Tel. +41 (0)62 737 90 40
Fax +41 (0)62 737 90 42

www.gastroaargau.ch
www.hgf-ag.ch
info@gastroaargau.ch

Wir danken unseren Sponsoren für die grosszügige Unterstützung:



NESPRESSO®



Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, 2017

Auflage: 1'300 Exemplare

Erscheint: 4x jährlich (März / Mai / August / November)

Herausgeber: GastroAargau
Bildungszentrum BZU, Suhrenmattstrasse 48, 5035 Unterentfelden

Redaktion: Team Geschäftsstelle GastroAargau

Druck: GastroAargau

Besuchen Sie uns online: www.gastroaargau.ch

Liebe Mitglieder, Partner und Freunde von GastroAargau

Der etwas andere Weihnachts-Gruss

Weihnachten und der Orgasmus

Ich sass mit einem Wirt in dessen Restaurant. Unser Gesprächsthema war die Adventsdekoration. Er lobte seine Angestellte, welche das Restaurant geschmückt hatte. Einzig ihren Überschwang das Restaurant von Anfang an mit der kompletten Krippe und der gesamten Weihnachtsdeko zu überfluten, hätte er dann doch bremsen müssen. Mit den Worten «Du chasch doch nöd grad mit em Orgasmus afange», hiess er sie, die Krippe wieder zu versorgen. «Da muss eine Steigerung drin sein», habe er ihr erklärt, «...bis zu Weihnachten. Immer etwas mehr und am Schluss das Grande Finale».

Ja, stimmt, dachte ich. **Wir beginnen die Adventszeit meist mit allem, was wir haben: die ganze Weihnachtsdeko, die totale Weihnachtsbeleuchtung und Guetzli ohne Ende, um dann am Abend des 24. froh zu sein, dass nun endlich alles vorbei ist.** Dabei wäre doch eigentlich der 24. Dezember der Höhepunkt der Freude.

Mir gefällt der Vergleich des Wirtes: Eine schöne Adventszeit ist doch wie guter Sex. Der beginnt auch nicht mit dem Orgasmus. Genauso braucht auch Weihnachten den leisen Anfang im Advent, mit einer Steigerung bis zum Ende. So, dass der Schluss orgastisch ist und nicht in einem coitus interruptus endet, einfach, weil man nicht mehr kann.

Möge der Weihnachtsabend auch für Sie liebe Leserinnen und Leser ein Fest für alle ihre Sinne sein, der Sie im tiefsten Herzen erfreut und Ihren Glauben an einen liebenden Schöpfer stärkt.

Corinne Dobler – GastroSeelsorgerin GastroAargau



Diesen Worten schliessen wir uns gerne an. Freuen Sie sich in kleinen Schritten auf den Höhepunkt und lassen Sie es sich gut gehen.

Wir wünschen Ihnen von Herzen gute Geschäfte, etwas Zeit zum Geniessen und einen grandiosen Jahresendspurt.

**Der Vorstand und der Direktor
und das Sekretariats-Team von GastroAargau**

Ehrenvolle Auszeichnung

«Zukunftsträger 2017» – Triumph für Catherine Lütolf

Die Fachzeitung GastroJournal und die Bischofszell Nahrungsmittel AG verleihen jeweils im Herbst die Auszeichnung «Zukunftsträger 2017 - Lehrmeister des Jahres». Erkorren wurden die besten Ausbildner in den Kategorien Koch, Bäcker-Konditor-Confiseur, Fleisch- sowie Restaurationsfach!

Hinter dem Preis steht die Idee, das Engagement für die handwerkliche Berufsbildung zu fördern. Die Lehrmeister, welche unermüdlich und mit grossem Einsatz Lernende ausbilden und fördern, sind Grundlage der Qualität des Schweizer Handwerks.

Gelebter Berufsstolz

Mittendrin und Gewinnerin in der Kategorie Restaurationsfachleute: **Catherine Lütolf** - unsere neue ÜK-Instruktorin seit August. Nominiert wurde die junge Berufsbildnerin von ihrer Lernenden **Sarina Blum** vom Grill-Restaurant Baulüüt im Campus Sursee. Die Lernende schätzt, dass ihr ihre Ausbildnerin bei der Arbeit eine klare Linie vorgibt, dabei aber sehr menschlich und fair bleibt. Darauf legt die Lehrmeisterin grossen Wert: «Ich möchte den Lernenden Gastfreundschaft und Freude am Beruf vermitteln. Ihnen muss aber auch klar sein, dass unsere Arbeit ohne Gäste nicht funktioniert und der Gast deshalb König ist». Wenn Sie spüre, dass ein echtes Interesse am Beruf da ist, dann sei sie bereit ihr gesamtes Wissen weiterzugeben – und den Jungen neue Wege und Ideen aufzuzeigen, so Lütolf.



Foto: GastroJournal

Bereichernde Vorbildfunktion

Wir von der Hotel & Gastro formation Aargau sind stolz darauf, mit **Catherine Lütolf** eine engagierte Frau im Boot zu haben, welche den Lernenden in ihren überbetrieblichen Kursen nicht nur Fachkompetenz vermittelt. Die engagierte Gastronomin steht nämlich auch für gelebte Gastlichkeit und wird in ihrem Unterricht bestimmt auch den Gastro-Virus weitergeben können.

Weitere Infos: www.zukunftstraeger.ch

(Anmeldungen für den Zukunftsträger 2018 werden ab Januar entgegengenommen)

Rückblick: Ein Spiel-Nachmittag mit festlichem Ambiente

30. Jubiläums-Jassmeisterschaft

«Ein runder Geburtstag muss gefeiert werden!» Gesagt hat dies der Vorstand von GastroAargau und gefeiert haben rekordverdächtige 72 Jasserinnen und Jasser am letzten Dienstag im Oktober bei **Beat Michel** im Restaurant Traube. An den Jasstischen wurde um wichtige Punkte gespielt für eine gute Platzierung, denn im Augenwinkel motivierte der reich bestückte «Gabenwagen»!

Wer austeilte wollte auch einstecken – und das konnte man beim festlichen 4-Gang-Dîner genüsslich tun, welches ebenfalls auftrumpfte! Als Einstimmung auf das mit Spannung erwartete Rangverlesen entzückte die junge Hackbrett-Musikantin **Anja Mettler** und der pointenreiche Unterhalter, alias **Fredu Roggenmoser**.

Ja und zur Versüssung des Abends offerierte GastroAargau feine Cupcakes – denn zu einem echten Geburtstag gehört doch auch ein Törtchen!

Wir gratulieren den drei Erstplatzierten herzlich:

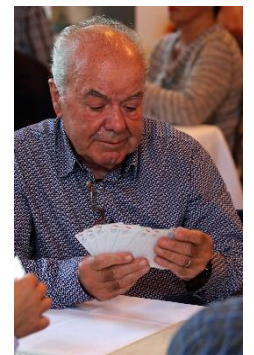
- 1. Rang: Kobi Schmid** (4283 Punkte)
Gewinner von zwei Übernachtungen im Hof Maran in Arosa für zwei Personen, inkl. Nachtessen und Eintritt ans Humorfestival
- 2. Rang: Josef Wernli** (4243 Punkte)
Gewinner von zwei Goldvreneli
- 3. Rang: Bruno Stöckli** (4222 Punkte)
Gewinner von einem Goldvreneli



Die Gesamtrangliste finden Sie unter: www.gastroaargau.ch



Jass-
Impressionen



HerbstForum – ein zukunftsweisender Event

Wie wertvoll eine gute Zusammenarbeit ist, unterstrich **Bruno Lustenberger** gleich zu Beginn seiner Begrüssung: Erstmals organisierten GastroAargau und Gastroconsult AG Olten das HerbstForum vom 17. Oktober 2017 gemeinsam.

Das Programm für die Aargauer Gastronomen war zukunftsweisend – und der barocke Saal vom Hotel Atrium Blume in Baden rundete die Reise über das Heute zurück in die Vergangenheit ab. Auch hier zeigte sich bereits, dass sich Neues nur dank Bestehendem weiterentwickeln kann und vereinte Kräfte viel Entwicklungspotential bieten.

«Kennzahlen in der Gastronomie – Sinn oder Unsinn?»

Daniel Hollenstein, Direktor und Sitzleiter Gastroconsult AG Olten, lieferte eindrücklich und verständlich die Antworten dazu. Die Tatsache, dass rund 65% der Gastrobetriebe Minus-Zahlen schreiben ist erschreckend. Aus den gastgewerblichen Kennzahlen kann viel herausgelesen werden und dies bietet die Chance, ein verstecktes Problem zu erkennen und die entsprechenden Lösungswege einzuschlagen. Die aufgezeigten Beispiele der Präsentation bestätigen die Wichtigkeit, sich mit diesen Zahlen auseinander zu setzen – am besten gleich sofort...

«Nichts als Rauch» - nein, viel mehr als das!

Marcel Blättler ist Gastronom, «Tüftler» aus Leidenschaft und einer der sechs innovativen Unternehmer und Erfinder des spektakulären Räuchergerätes «foom smoken». Gleich vor Ort zeigte er wie Käse, Wurst oder auch Getränke mit dem Räuchern vor dem Gast ein neues Aroma erhalten.

«Gastro 4.0» - die Zukunft in der Gastronomie hat begonnen!

Dr. Prof. André Bernard, Leiter Institut für Mikro- und Nanotechnologie MNT in Buchs, nahm die Anwesenden mit auf eine Zeitreise durch die Vergangenheit und in die Digitalisierung der Ernährung und Küche der Zukunft. Wussten Sie, dass mit dem Ayurveda bereits 3'000 Jahre vor Chr. der Beginn der Diätetik eingeläutet wurde oder ein Drittel der globalen Lebensmittelprodukte im Abfall landen? Bereits heute kennen wir vernetzte Küchenapparate und in ein paar Jahren werden die heute noch fast unerschwinglichen Roboter-Apparate in Gastronomie-Küchen Einzug halten. Der Roboter wird den Menschen assistieren, so **Dr. Prof. André Bernard**.

Und auch der Koch-Beruf wird sich verändern. In Zukunft wird die Zusammenarbeit mit den Fachleuten aus dem Gesundheitswesen mehr und mehr gefragt sein, um all den verschiedenen Bedürfnissen gerecht zu werden. Die Zeit ist im Wandel - und das bereits seit gestern...

Beim anschließenden Austausch und dem Apéro im blumenprächtigen Atrium durften natürlich ein paar geräucherte Häppchen nicht fehlen und der Service erfolgte durch sympathisch-menschliche «Kellnerinnen» - ganz wie es sich heute (noch) gehört!



ATRIUM-HOTEL·BLUME
RESTAURANT · JUGENDSTILSAAL · RÖMERBAD



Das «Restaurant BZU» unter neuer Führung

«Eldora» meldet sich zu Wort

eldora

Liebe Mitglieder/-innen des Verbands GastroAargau

Seit dem 1. August 2017 betreiben wir das eldora Restaurant BZU in Untereentfelden. Durch die Übernahme aller Mitarbeitenden, unter der Leitung unseres Küchenchefs und Geschäftsführers **Uwe Quosdorf**, sind wir gut gestartet. Das Team vor Ort darf sich über viel positives Feedback der Gäste freuen.



Das Konzept von Eldora, für jeden Betrieb massgeschneiderte Angebote zu definieren, ist sicher nicht der einfachste Weg.

Aber es ist genau diese Leidenschaft, die wir als unser Markenzeichen verstehen. Folgende Angebots-Schwerpunkte haben wir definiert, um den Bedürfnissen der BZU-Gäste am besten zu entsprechen:

- grösstmögliche Individualität bei der Menu-Zusammenstellung mit unserem Free-Choice-System: alle Komponenten der Menus sind frei kombinierbar. Eldora hat keine zentrale Menuplanung. Die Menupläne werden von jedem Küchenchef individuell geschrieben und auf die Gäste und Gegebenheiten vor Ort angepasst.
- vielfältiges und abwechslungsreiches, «schülergerechtes» Nebenangebot mit Hot Snacks, Sandwiches, Müeslis und Salaten
- spannender Promotionsplan, der für noch mehr Abwechslung sorgt. Mit grosser Freude konnten wir beobachten, dass unsere «MundART»-Promotion bei den Gästen des BZU grossen Anklang gefunden hat.

René Schudel schwingt seit 2014 den Kochlöffel für uns. Mit der «MundART»-Promotion stellen wir Schweizer Produkte und Gerichte in den Mittelpunkt und berichten 4-mal jährlich in einer Broschüre über nachhaltige Themen im Zeichen der Swissness.



Wer wir sind

Eldora ist ein traditionsreiches Schweizer Gastronomieunternehmen, das auf 100-jährige Erfahrung zurückblicken kann. In unseren Restaurants essen täglich über 30'000 Personen. Jährlich verlassen rund 13,3 Millionen Mittagessen unsere Küchen.

Wir führen in der ganzen Schweiz mehr als 250 Mitarbeiterrestaurants. Über 2'000 Mitarbeitende sind für uns täglich im Einsatz.

Was uns ausmacht

In unserer Welt dreht sich alles ums Essen. Unser Credo «Wir lieben Essen» steht für unsere Begeisterung und Leidenschaft für alles, was wir tun. Wir kochen eine ehrliche Küche, ohne viel Firlefanz, dafür wird alles vor Ort frisch zubereitet – denn «huusg'macht» schmeckt am besten! Wir kochen mit saisonalen Produkten aus der Region. Wir kochen mit Liebe und Kreativität nicht nur eine Küche, sondern alle Küchen der Welt.

Unser Ziel ist es, unseren Partnern und Gästen den besten Gastronomie-Service zu bieten. Dafür arbeiten wir in der Niederlassung Eldora Deutschschweiz sowie all unsere Mitarbeitenden in den Betrieben täglich mit Herzblut. Wir geben keine kurzfristigen Versprechen, sondern schaffen eine langfristige, nachhaltige und faire Partnerschaft – mit unseren Kunden, Mitarbeitenden, Gästen und Lieferanten.

Wir freuen uns sehr über die erfolgreich gestartete Partnerschaft mit dem Verband GastroAargau und auf eine «köstliche» gemeinsame Zukunft!



Besuchen Sie uns im Bildungszentrum BZU oder online unter: www.eldora-bzu.ch

Aargau Tourismus half die Fäden zusammenzuziehen im Aargau

Der Aargau als Gastkanton am «Concours Terroir»

Am letzten September-Wochenende fanden 10'000 Besucher den Weg nach Delémont. An der 7. Austragung des Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte waren 195 Stände mit über 1'000 Regionalprodukte vertreten. Am Wettbewerb zeigten sich 22 Aargauer Produzenten mit 64 Regionalprodukten. Und dies mit Erfolg! Sechs Aargauer Regionalprodukte bekamen eine Goldmedaille, vier eine Silber- und zwölf eine Bronzemedaille. Bravo!



Am Aargauer Stand war GastroAargau mit 2 Tischen und einer kleinen Küche integriert. Das Aargauer Motto - «überraschend vielfältig» - hat das motivierte Team mit den Koch-ÜK-Instruktoren **Felix Ott** und **Christoph Schmitz** wunderbar umgesetzt. Die rund 4'500 verteilten «Probiererli» wurden aus Aargauer Regionalprodukten zusammen mit Lernenden hergestellt: Die Rüebliorte wurde modern interpretiert und die vegetarischen oder mit Lyoner-Rüebliwurst gefüllten Ziegenkäsestrudel haben die Besucher angelockt und kulinarisch überrascht.

Der Chefexperte für die Koch- und Restaurationsprüfungen ist am Planen

Das Qualifikationsverfahren 2018 rückt näher

Zurzeit laufen die Vorbereitungsarbeiten für den kommenden Prüfungszyklus auf Hochtouren. Der Chefexperte **Urs Kohler** plant mit den technischen Prüfungsleitern die einzelnen Prüfungsdurchgänge und die entsprechenden Aufgaben dazu. **Claudia Mürner** hat alle Prüfungsunterlagen vorbereitet und auf der Website aufgeschaltet. Ab jetzt können sich die Lernenden also optimal auf das Qualifikationsverfahren vorbereiten.

⇒ **Alle aktuellen Prüfungsunterlagen finden Sie unter:**
www.hgf-ag.ch - [qv](#) - [downloads](#)

**Information
für die Berufsbildner**

Lunch-Check: Das Menü, das allen schmeckt!

Mehr neue und treue Gäste

SCHWEIZER LUNCH-CHECK
DIE LECKERSTE WÄHRUNG DER SCHWEIZ.



Immer mehr Gastronomen setzen auf das praktische Zahlungsmittel und freuen sich über niedrige Kommissionen, treue Stammgäste und ein einfaches Abrechnungssystem. Die Gäste geniessen mit Lunch-Check kulinarische Vielfalt zu günstigen Konditionen: Über 70'000 Arbeitnehmer in der ganzen Schweiz geniessen die Vorteile der Verpflegungsbeiträge und sorgen so in den angeschlossenen Gastronomiebetrieben für volle Tische und gute Umsätze.

Die Lunch-Check Kartenprodukte werden über ein gewöhnliches Kartenlesegerät verarbeitet. Mit der Karte entfällt die manuelle Verrechnung, der Umsatz wird automatisch vergütet und im Online-Portal können Sie die Abrechnungen unkompliziert verwalten.

Und das Beste: Sie bezahlen keinen Mitgliederbeitrag, keine Aktivierungskosten und keine Jahresgebühr. Profitieren auch Sie! Aktivieren Sie jetzt die Lunch-Check Karte als Zahlungsmittel!



Weitere Infos: www.lunch-check.ch

Manchmal ist es ja auch ein bisschen kompliziert.

Sie fragen – wir antworten

<p>Ich habe den Wohnort gewechselt und den Umzug meinem Chef rechtzeitig gemeldet. Nun hat er an diesem Tag einen Freitag verbucht mit der Begründung, dass ich den Zügeltag nicht zu gut habe. Ist das richtig so?</p>	<p>Nein. Der Anspruch auf arbeitsfreie Zeit für den Umzug entfällt nur, wenn der Umzugstag auf einen regelmässig wiederkehrenden Ruhetag fällt.</p>
<p>Während der Arbeitszeit musste ich zum Arzt gehen. Der Arbeitgeber hat mir diese Absenz vom Lohn abgezogen. Weil ich offenbar im Stundenlohn angestellt bin darf er das. Stimmt das wirklich?</p>	<p>Ja. Wer im Stundenlohn angestellt ist, erhält den Lohn nur für tatsächlich geleistete Arbeit. Entlöhnung für Absenzen wie Zügeln, Stellensuche, Arztbesuche, wichtige Familienangelegenheiten erhalten nur Angestellte im Monatslohn.</p>

Zeit für ein Wiedersehen?!

«Restaurant CH» - der Belvoirpark macht Appetit



Jungprofis für Profis - unter diesem Motto servieren Studierende in den Abschlussklassen «Swissness à la carte» im temporären Messe-Restaurant. Von kleinen Häppchen bis zu typischen Schweizer Gerichten ist alles zu finden auf der Speisekarte. Besuchen Sie das Belvoirpark-Restaurant an der IGEHO – am besten am Kantonaltag, wenn der gesamte Vorstand anwesend ist... 😊

Igeho
18–22 | 11 | 17
Messe Basel

Alles für erfolgreiche Gastgeber:
Internationale Fachmesse
für Hotellerie, Gastronomie,
Take-away und Care

**Besuchen Sie uns
am Kantonaltag!**

Dienstag, 21. November 2017
im «Restaurant CH»

Halle 1 / Stand 100

Wir freuen uns, mit Ihnen anzustossen
zwischen 11.00 – 12.00 Uhr

Initiativen-Ticker

Die «Fair-Preis»-Initiative wird zustande kommen

Unterschreiben Sie die Fair-Preis-Initiative!



«In der Schweiz müssen wir für identische Produkte massiv mehr bezahlen als im Ausland. Diese Abzocke muss gestoppt werden!»

Bruno Lustenberger,
Präsident GastroAargau

Eidg. Volksinitiative
STOP DER HOCHPREISINSEL

FÜR / FAIRE PREISE

www.fair-preis-initiative.ch



Es wurden bereits über 120'000 Unterschriften gesammelt, die derzeit von den Gemeinden beglaubigt werden. Die Einreichung der Volksinitiative ist Mitte Dezember geplant.

😊 **Vielen Dank für das Sammel-Engagement und Ihre Unterschrift!**

Ihre Meinung wird gehört!

Mitgliederumfrage – wir setzen Ihre Wünsche um!

Wir haben uns sehr über die zahlreichen Rückmeldungen unserer Mitglieder-Umfrage gefreut, *merci*! Einige Aktivitäten haben eine grosse Resonanz erhalten – so planen wir für Sie u.a. im 2018 einen City-Trip nach Hamburg, die Besteigung von einem 4'000-er und in der zweiten Jahreshälfte dann den Besuch im Opernhaus Zürich – **wir halten Sie auf dem Laufenden**. Ihre Inputs werden an den nächsten Vorstandssitzungen ein Thema sein – die Diskussion ist eröffnet!

Unser Direktor **Urs Kohler** hat auch Qualitäten einer «Glücksfee» und hat die Gewinner des Restaurant-Gutscheins im Wert von CHF 100.— gezogen. Herzliche Gratulation an:

Brigitte und Rolf Vögele, Restaurant Waldheim, Hettenschwil

⇒ Diese dürfen sich auf ein «Tête-à-Tête» im Hotel Krone Aarburg freuen und zum Kafi wird sich der Präsident persönlich dazusetzen und den Puls fühlen...

Alle Jahre wieder...

Pilztag «im Kastanienbaum» in Strengelbach

Hans Peter Künzi (ehemals Präsident Wirtverband Zofingen) hat auch dieses Jahr wieder zum Pilztag eingeladen und es waren so viele wie nie! Sogar aus Baden und Wohlen sind Mitglieder angereist, um an diesem speziellen Event teilzunehmen. Ein kleiner Trupp macht sich zuerst auf den Weg, um im nahgelegenen Wald nach Pilzen Ausschau zu halten - und sie wurden fündig! So viele Steinpilze wie dieses Jahr gab es auch noch nie und so wird spontan das Menu geändert. Nach dem Suchen erklärt der Pilzkontrolleur worauf es bei der Pilzbestimmung ankommt und zeigt dies an praktischen Beispielen. Ein paar Mal bekommt man ein «ahaaa» zu hören und alle lauschen gespannt seinen Ausführungen. Klar müssen danach die Pilze gerüstet und vorbereitet werden, damit der Küchenchef daraus das Spezialmenu zubereiten kann. Das Essen schmeckt hervorragend und die Gäste werden rundum verwöhnt!

DANKE **Sabine Enzle & Arno Weber** vom Restaurant Kastanienbaum.



Spaziert man in die herbstlich dekorierte Gaststube fühlt man sich zu Hause. Einfach aber fein und immer neue Ideen in petto: **Vreni Anderegg**, die seit 28 Jahren zusammen mit ihrem Mann das Restaurant Dietiker führt, und ihre Tochter **Eveline Russo** wissen einiges zu berichten:

Drei Worte, welche Ihren Gastronomie-Betrieb kurz und knackig beschreiben:

familiär, breite «Gaschtig», traditionell

Der Familienbetrieb steht in der 5. Generation – was zeichnet Sie aus?

Bei uns findet man traditionelle Stammtischrunden (...ja, da gibt es sogar zwei – ein «alten» und ein «jungen»), hungrige Znüni-Arbeiter und meist vollbesetzte Mittags-Tische. Nachmittags wird es etwas ruhiger mit unseren Jass-Gästen, bevor es abends dann wieder rund läuft. Anfangs Jahr finden bei uns jeweils zwischen 40 bis 45 GV's statt – und diese Stammvereine dürfen wir auch während dem Jahr immer wieder bewirten.

Was bedeutet es, einen Traditionsbetrieb in der schnellwachsenden Gemeinde Suhr zu sein?

Wichtig ist es nicht stehen zu bleiben. Der Gast erwartet, dass immer etwas geht. Nichts ist selbstverständlich – und so überraschen wir immer wieder mit neuen Ideen und nutzen neue Auflagen als Chancen. Wir wollen das «Bodenständige» beibehalten aber unseren Gästen etwas bieten – und wir bekommen im Gegenzug viel von unserer Kundschaft zurück.

Welche Spezialitäten muss man in Ihrem Hause unbedingt probieren?

Jahre in, jahraus gibt es bei uns verschiedenste Spezialitätenwochen. Hoch im Kurs sind aber unsere diversen Cordon-Bleus, das Rumpsteak Diabolo, ein saftiges Schwingersteak oder ein traditionelles Wienerschnitzel –für Vegis haben wir ebenso viel Feines parat!

Welche Werte sind Ihnen wichtig?

Wir kochen vorwiegend mit regionalen Produkten und Schweizer Fleisch. Gegenüber unseren Angestellten schätzen wir das grosse Vertrauensverhältnis und dürfen auf langjährige Mitarbeitende zählen. Sie bekommen eine grosse Eigenverantwortung und gehören sozusagen zur Familie. Unser Service-Personal an der Front kümmern sich um das Wohl der Gäste - wir bekochen sie!

Sie halten den «Dietiker» ständig in Bewegung. Was inspiriert Sie dazu?

Der Betrieb ist mit jeder Generation stetig gewachsen. Nach wie vor ist dies nur machbar, wenn alle mithelfen –so ist die ganze Familie involviert und wir dürfen auf die Hilfe unserer vier Kinder und Schwiegersöhne zählen. Dies gibt Antrieb und macht viel Freude.



www.dietiker-suhr.ch

Restaurant Dietiker

Alte Gasse 1
5034 Suhr

Telefon 062 842 47 41
restaurant-dietiker@bluewin.ch

Montag - Freitag von 07.00 bis 24.00 Uhr,
Samstag, 08.15 – 17.30 Uhr / Sonntag geschlossen

Vielen Dank, für das Interview ☺. Als nächster Interviewpartner in der März-Ausgabe wünscht sich **Familie Anderegg-Dietiker** mehr vom Restaurant s'Bärli, Lenzburg zu erfahren.

Der Heimfahrservice für Sie und Ihre Gäste

GastroAargau hat einen neuen Partner



Erstmals engagieren sich der Aargauer Hotelierverein und GastroAargau gemeinsam in dieser guten Sache. In dieser Post finden Sie Kleber, mit denen Sie Ihre Gäste auf den «kostenlosen» Heimfahrservice aufmerksam machen können. Brauchen Sie mehr davon – bei uns Im Sekretariat bekommen Sie diese.

Der Heimfahrservice steht wie folgt zur Verfügung:

am 24./25. November und ab 1. bis 31. Dezember 2017:

jeweils Mo bis Do von 22.00 bis 01.30 Uhr

jeweils Fr & Sa von 22.00 bis 03.30 Uhr

am So von 22.00 bis 00.30 Uhr

am Silvester von 22.00 bis 05.00 Uhr

Weitere Infos: www.nezrougeaargau.ch

Weisch noh...

Aktive «GastroAargau-Oldies»

Immer wieder kommt uns zu Ohren, dass einige Sektionen nach wie vor alte Traditionen feiern und dieser besondere Zusammenhalt sehr geschätzt wird. Wir finden es schön, dass regionale Aktivitäten nach wie vor ihre Berechtigung haben und Wirte und Wirtinnen mit lokalen Mitbewerbern einen stimmigen Austausch geniessen.

Dies möchten wir aufgreifen und haben deswegen **Werner Gerber**, ehemals Restaurant Rebstock und letzter Präsident der Sektion Muri gefragt, welcher Brauch es in der Sektion Muri noch immer gibt:



«Auflösung der Sektionen hin- oder her - wie seit Jahren führen wir jeweils nach den Sommerferien einen Grillabend unter Berufskollegen durch!» meint der ehemalige Präsident Gerber. Und wir erfahren weiter, dass seit Auflösung des Bezirkswirtevereins 2012 die Einladung jeweils mündlich erfolgte. Leider passierte es ab und zu auch mal,

dass der eine oder andere Betrieb vergessen wurde – man hat sich ja nicht regelmässig getroffen, wie zu früheren Zeiten. Dieses Jahr wurden 30 Betriebe angeschrieben und siehe da: erfreulicherweise trafen sich 24 Personen, davon sogar 20 aktive junge Berufsleute mit eigenen Betrieben, zum gemütlichen Zusammensein. Ein paar wenige konnten nur zum Apéro bleiben, die andern etwas länger... (wie lange bleibt ein Geheimnis...)

Nebst Essen und Trinken wurde eifrig diskutiert, es wurden Probleme besprochen und Ratschläge ausgetauscht – wie früher halt. Es wurde gewünscht, dass man sich wieder öfters treffen sollte und da Werner jetzt ja Zeit hat, wird es dies auch an die Hand nehmen.

Wir hatten einen wirklich schönen und gemütlichen Abend. «Mer Freiämter sind halt scho e chli anderscht!» meinte Gerber am Schluss des Gesprächs.

Wir finden: eine gelungene Sache!

Haben Sie ebenfalls eine Geschichte oder einen Event, von dem Sie uns erzählen möchten? Wir freuen uns über Tipps und Nachrichten:

info@gastroaargau.ch – oder rufen Sie uns an: 062 737 90 40!

...denken Sie daran:

Achtung – die MwSt.-Sätze ändern sich!

Im Zuge der AHV-Abstimmung sinken die Sätze der Mehrwertsteuer:

per 01.01. 
2018



Von 8% auf **7,7%** bzw. von 3,8% auf **3,7%**.

Der reduzierte Satz bleibt sich gleich bei 2,5%.

Wichtig: Massgebend für den anzuwendenden Steuersatz sind weder das Datum der Rechnungsstellung noch der Zahlung, **sondern der Zeitpunkt der Leistungserbringung – denken Sie somit daran, Offerten für's 2018 entsprechend anzupassen** und machen Sie sich Gedanken in Bezug auf die Speise- und Getränkekarten sowie die Logement-Preise.

...ja, und dann will ja auch die ganze Umstellung im Kassensystem und Hotel- und FIBU-Programm geplant sein!

Image-Werbung für die Gastroberufe – auf eine andere Art ...

Gastrostamm mit Landammann

Am Gastrostamm vom 19.10.2017 hat sich Landammann **Stephan Attiger** mit den Koch- und Restaurationslernenden ausgetauscht. **Paul Knoblauch** (Rektor der Berufsfachschule Aarau), Lehrpersonen und der Vorstand waren ebenfalls anwesend und haben gestaunt, welche «raffinierten Fragen» an den Landammann gestellt wurden. Zwischendurch wurden kalte, warme und süsse Häppchen vorbereitet, welche gekonnt von den Servicelernenden angeboten wurden. Beide Klassen haben den ÜK III besucht und so konnte das Schulungsprogramm auch gleich «richtigen Gästen» angeboten werden.

Das Kompliment vom Ehrengast am Ende der Veranstaltung hat uns alle sehr gefreut und zu sehen wie beeindruckt Herr Attiger war, war einfach perfekt. «Un grand merci» an alle Beteiligten, die diesen Event ermöglicht haben!





TopCC ist an der IGEHO.

Besuchen Sie vom
18.– 22. November 2017 unseren neuen
Messestand bei C 043 in der Halle 1.2

Machen Sie mit bei unserem
Jubiläums-Gewinnspiel.

Hauptpreis: 1 Einkaufswagen
über CHF 5'000.-

Orientieren Sie sich bei
unserem Fachpersonal über
unser attraktives Angebot.

Ihr Restaurant ist noch nicht dabei?
Kostenlos Mitglied werden und Sie werden
sehen und gesehen werden...



- Profitieren Sie von unserem Restaurant-Finder.
- Die Mitgliedschaft im TopCC Gastro-Club ist für Sie kostenlos.
- Ab einem Einkauf von je CHF 300 erhält jeder TopCC Geschäftskunde an der Kasse einen Gutschein über CHF 5.
- Höhere Kundenfrequenz: Der Gutschein ist der perfekte Grund, Ihren Betrieb zu besuchen. Mehr neue Gäste: TopCC Geschäftskunden werden zu Ihren Besuchern.
- Günstiger einkaufen: Eingelöste Gutscheine können Sie bei Ihrem nächsten TopCC Einkauf als Zahlungsmittel verwenden.
- Mit dem Gastro-Club erreichen Sie auch online Kunden, selbst wenn Sie keine eigene Homepage haben.
- Erweitern Sie Ihren bisherigen Werbeauftritt um eine weitere Attraktion – binden Sie Ihre Gastro-Club Mitgliedschaft ein.

www.topcc-gastro-club.ch

TopCC
Gastro-Club
Für beste Konditionen und glückliche Kunden.

2017

GASTWA

Ausstellung und Berufsinformationen Bäcker-Konditoren- Confiseure

- Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ
- Bäcker/in-Konditor/in EBA
- Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ
- Detailhandelsassistent/in EBA

Gastro

- Koch/Köchin EFZ
- Küchenangestellte/r EBA
- Restaurationsfachfrau/-mann EFZ
- Restaurationsangestellte/r EBA
- Hotelfachfrau/-mann EFZ
- Hotellerieangestellte/r EBA

Preisverleihung

Freitag 17.00 Uhr, anschliessend Apéro

Ausstellung

bsa Aarau, im Erweiterungsbau

Samstag 11. November 2017
10.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Sonntag 12. November 2017
10.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Montag 13. November 2017
10.00 Uhr bis 16.00 Uhr

bsa | Berufsschule
Aarau

Tellstrasse 58, 5000 Aarau
www.bs-aarau.ch

Aargauer Bäcker-
Confiseurmeister-Verband

Kommen Sie vorbei
und besuchen Sie die Demos der Kochlernenden am Samstag und Sonntag.

Ebenfalls gibt es einen Informationsstand
zu den gastgewerblichen Berufen

...auf ein Wiedersehen...
in der Berufsschule Aarau!